

## Jak kupować białą kiełbasę

Białą kiełbasę można kupić w dwóch rodzajach – **parzonej** i **surowej**. Pamiętajcie, że data przydatności do spożycia białej kiełbasy jest bardzo krótka, dlatego nie powinniśmy jej przetrzymywać zbyt długo, a najlepiej jest kupować ją dopiero gdy będziemy jej potrzebować i jednocześnie sugerować się datą na opakowaniu by kupiona parta była jak najświeższa. Gdy kupujecie kiełbasę surową możecie chwycić ją w rękę i sprawdzić czy jest konsystencja jest luźna. Gdy zostanie ona sparzona stanie się już dużo bardziej zwarta. Właśnie tę drugą ze względu na wcześniejszą obróbkę termiczną, która może zabić bakterie lepiej jest kupować i spożywać.

## Cena jest wyznacznikiem jakości

---

Pamiętajcie o tym, że biała kiełbasa to głównie mięso wieprzowe np. łopatka. Jak sami dobrze wiecie nie jest to mięso, które należy do najtańszych. Kosztuje ono ok. 12 zł za kg. Do tego dochodzą przyprawy i inne składniki, sam proces produkcji, przechowywania i logistyka. Jak więc biała kiełbasa może kosztować mniej niż 10 zł za kilogram? Weźcie to sobie pod uwagę i pomyślcie co w takim razie musi się w niej znajdować, że jest tak tania.

## Lepiej kupić białą kiełbasę w paczce

---

Jako, że jest to produkt nietrwały i zjedzenie nieświeżej białej kiełbasy może spowodować przykre konsekwencje, których chcielibyśmy uniknąć zwłaszcza podczas Świąt Wielkanocy, lepiej ją kupić w opakowaniu. Gdy kiełbasa leży luzem tak naprawdę bardzo mało o niej wiemy. Gdy jest w opakowaniu mamy więcej informacji choćby o tym jakie składniki zawiera, ile jest mięsa w mięsie czy jaką ma datę przydatności do spożycia. Kupujmy ją jak najświeższą.

## Zwróć uwagę na kolor

---

Mimo, że nazywamy ją białą kiełbasą to taki kolor powinna mieć po ugotowaniu. Świeże mięso będzie miało jasnorożowy kolor, gdy jest zbyt biały może to oznaczać, że jej jakość jest dyskusyjna i zawiera np. mało chudego mięsa, a więcej jakiś tłustych skrawków.